

Frollini di parmigiano



Ingredienti

125 gr di farina

80 gr di burro

100 gr di parmigiano grattugiato

sale q.b.

pepe q.b.

1 uovo intero + 1 x spennellare

Frollini di parmigiano veloci da fare, ottimi come gusto, ideali sia per un aperitivo con gli amici sia come antipasto.

Setacciare la farina, aggiungere il parmigiano e il burro a pezzetti (ricordatevi che deve essere morbido); con le punte delle dita iniziate a impastare il burro con la farina, è quasi come fare una frolla, aggiungete poi il sale il pepe e un uovo intero, impastate il tutto formate un panetto schiacciato e riponetelo in frigo x una mezz'oretta.

Trascorso questo tempo, prendete il panetto e con l'aiuto di un mattarello stendetelo a uno spessore di circa 4 o 5 millimetri poi, con l'aiuto di formine, fate i frollini nelle forme che più vi piacciono: stelline o fiorellini rotondi, anche a seconda dell'occasione per cui dovete prepararli. Metteteli sulla placca del forno ricoperta di carta e spennellateli con l'uovo intero, se li volete più dorati, oppure solo con l'albume se li volete più chiari, resteranno lucidi. Infornateli in forno già caldo a 180° per 10 minuti: attenzione a non cuocerli troppo altrimenti verranno duri.

A cottura ultimata estrate i frollini e con l'aiuto di una spatola togliete i frollini dalla carta e metteteli su una griglia a raffreddare.

Se volete potete decorare i vostri frollini con delle scaglie di mandorle, con dei pinoli o con rosmarino (sempre prima di metterli in forno).